

***ABSTRACT***

Food hygiene and sanitation is a prime factor in preventing food contamination in hospital. The objective of this study is to observe food hygiene and sanitation implementation conducted by 'Aisyiyah Hospital in Bojonegoro, Indonesia.

This study was conducted in a form of descriptive observational method. Objects of this study including food hygiene and sanitation, physical hygiene of the building, equipments sanitation, and sanitation facilities according to Ministerial Decree No.1024 Year 2004 and Ministerial Regulation No.1096 Year 2011 issued by Ministry of Health Republic of Indonesia. Subjects of this study consisted of 4 food handlers of Aisyiyah Hospital. The study was conducted in Aisyiyah Hospital Bojonegoro which located at Jl. Hasyim Asyari, No.17, Kauman, Bojonegoro, East Java. Data was collected at May 2018.

Result showed that foodservice process in Aisyiyah Hospital had met 83% requirements, inadequacy found in storage temperature. Personal hygiene of food handlers has met 77% of regulations, the workers found not owning food handler certificate and no regular health checkup had been conducted. Physical sanitation of building had fulfilled 83% of regulation, defects found in entryway, lighting, and ventilation. Equipments sanitation has fulfilled 89% of regulation, inadequacy found in equipments' storage. Sanitation facilities had fulfilled 71% of regulation, defects found in hand washing station's hand dryer, locker room, and toilet.

Author suggest that management of hospital to conduct temperature assessment, regular health checkup, rewarding workers for wearing complete PPE, doors made opening outwards, adding more lamps for adequate lighting, adding enclosed storage for cutleries, providing hand dryer, add separated garbage bins and separate toilets and bathrooms for female and male.

Keyword: Hygiene sanitation, food service, hospital

## ABSTRAK

Higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit merupakan faktor yang penting untuk mencegah makanan agar tidak terkontaminasi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari penerapan higiene sanitasi dan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit ‘Aisyiyah Bojonegoro.

Penelitian bersifat observasional dengan metode deskriptif. Objek penelitian adalah penerapan higiene sanitasi makanan, sanitasi fisik bangunan, sanitasi peralatan dan fasilitas sanitasi yang berdasarkan Kepmenkes No.1024 Tahun 2004 dan Permenkes No.1096 Tahun 2011. Subjek penelitian adalah tenaga penjamah makanan sebanyak 4 orang. Lokasi penelitian dilakukan di Rumah Sakit ‘Aisyiyah Bojonegoro yang terletak di Jl. Hasyim Asyari, No.17, Kauman, Bojonegoro, Jawa Timur dan pengambilan data dilakukan pada Bulan Mei 2018.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penyelenggaraan makanan 83% memenuhi persyaratan, kurang terpenuhinya dari segi suhu penyimpanan. *Personal hygiene* penjamah makanan 77% memenuhi persyaratan, kurang terpenuhinya dari segi sertifikat penjamah makanan dan pemeriksaan kesehatan secara berkala. Sanitasi fisik bangunan 83% memenuhi persyaratan, kurang terpenuhinya dari segi pintu, pencahayaan dan ventilasi. Sanitasi peralatan makan dan masak 89% memenuhi persyaratan, kurang terpenuhinya dari segi penyimpanan peralatan makan. Fasilitas sanitasi 71% memenuhi persyaratan, kurang terpenuhinya dari segi alat pengering pada tempat cuci tangan, ruang ganti pakaian dan toilet.

Saran yang diberikan adalah dilakukan pengecekan suhu, pemeriksaan kesehatan secara berkala, *reward* penggunaan APD lengkap, pintu dibuat membuka ke arah luar, menambahkan jumlah lampu, penambahan tempat penyimpanan peralatan makan dalam lemari yang tertutup, disediakan alat pengering, pemisahan tempat sampah dan pemisahan kamar mandi/toilet bagi laki-laki dan perempuan.

Kata kunci : higiene sanitasi, penyelenggaraan makanan, rumah sakit